

Fire favoritter som har blitt enda bedre av hertovnsbaking:



Tysk Bondebrød

Rugmel, røstet malt og hvetemel.
Ferdinand Bruns eget brød
– en original tysk rugbrøddoppskrift som vi har utviklet og tilpasset norske gaver. Smakfullt og sunt uten å være for grovt.

Havreklibrød

Hvetemel, sammalt hvetemel, sammalt rugmel, havregryn og havrekli.
Et grovt og smakfullt brød med høyt innhold av hjertevennlig havre og fiber for fordøyelsen. Holder seg lenge og metter godt.



Olivenbrød

Rug, hvete, oliven hakket, og olivenolje.
Knasende sprø skorpe og saftig kromme full av deilige sorte oliven. Herlig til sandwich, og sammen med supper eller gryter.

Tomatbrød

Surdeig av hvete, olivenolje og soltørket tomat.
Et saftig, velsmakende og krydret brød med rødlig farge fra olivenolje og tomat. Perfekt til kjøttretter, kraftige supper, og til ost og vin.



Byggbrød

Bygg og hvete.
Baker Bruns hertovnsbakte Byggbrød er en sunn, saftig og smakfull nyhet. Bygg inneholder lite karbohydrater, mye proteiner og enda mer fiber. Til sammen bidrar dette til å forebygge tarmkreft og hjerte- og karsykdommer.

En sunn og smakfull nyhet:



BERGEN OG OMEGN

NYBORG

55 19 92 15

ARKEN

55 18 67 22

BRYGGEN

55 31 65 12

KJØTTBASAREN

55 32 59 42

ZACHARIASBRYGGEN

55 31 51 08

BYPARKEN/OLAV KYRRESGT

55 31 02 35

BERGEN STORSENTER

55 31 47 77

NESTTUN SENTER

55 11 65 63

LAGUNEN STORSENTER

55 13 98 07

FANATORGET

55 22 88 08

SARTOR SENTER

56 32 27 90

KLEPPESTØ SENTER

56 14 89 10

BAKERIBUTIKKEN - DAMSGÅRD

55 34 96 48

STAVANGER

ARKADEN

51 93 80 35

SANDNES

KVADRAT

51 96 08 66

Baker Brun

ETABLERT 1893

www.bakerbrun.no

Hertovnsbakt
fra Baker Brun



Mikonovano - 22794 - Foto: Studio 5/Leif Moe-Nilsen

Baker Brun

ETABLERT 1893

Smak på skorpen!

Baker Bruns hertovnsbakte brød har en helt spesiell, knasende sprø skorpe, som igjen gir brødet en helt unik smak og saftighet. I en hertovn stekes brødene direkte på glovarme plater, uten hjelp av vifter som i moderne bakerovner. Varmen stiger opp fra underlaget og står stille rundt brødemnet, slik at den karakteristiske skorpen og smaken dannes.

Baking i hertovn er en eldgammel metode som aldri har gått av moten hos Baker Brun. Tvert imot – vi steker stadig flere av brødene våre på hert. Smak selv, så forstår du hvorfor.

Karamellisering og bakekraft

Da Baker Bruns bakeri flyttet fra Fosswinckelsgate til Damsgård i 1987, prøvde bakerne å steke grovbrød og langebrød i de nye industriovnene. Skuffelsen lyste da de prøvesmakte. Ingen kjente igjen brødene. Dermed ble det store beistet av en 100 år gammel hertovn demontert og flyttet fra det gamle bakeriet til det nye på Damsgård. Vi gir mye av æren for vår suksess nettopp til denne hertovnen.

Tradisjon skal smake godt

I Baker Brun er vi opptatt av tradisjoner. Men vi tar ikke vare på tradisjoner bare for tradisjonenes skyld. Det handler om å ta vare på kvaliteter man ellers ville gått glipp av. Denne trenden brer seg over hele verden. Man spør seg hvilke egenskaper, smaker og teknikker vi har mistet i iveren etter å effektivisere. Heldigvis begynner det å bli mulig å oppnå de samme kvaliteter med moderne teknologi. Hertovnen er et eksempel på dette. Folk kjenner at det er noe spesielt med de hertovnsbakte brødene, derfor har vi lenge ønsket å bake flere av brødene våre på samme måte. Det er stekeegenskapene som skiller hertovnen fra alt annet. Karamelliseringen avgjøres av ovnen, og hertovnen gir en helt

egen, knasende sprø og perfekt karamellisert skorpe. Ovnen har en enorm bakekraft, som "sprenger" deigen, og gir brødet det karakteristiske, rustikke utseendet.

En ny generasjon hertovner

Det var lenge umulig å få tak i flere hertovner, og derfor gav vi aldri slipp på den gamle. Endelig har vi nå fått tak i den nye generasjonen hertovner; som gir større kapasitet, høyere effektivitet, lavere energibruk – og viktigst av alt – de samme unike kvalitetene som hertovnen fra Fosswinckelsgate. Det hersket en nervøs stemning i bakeriet da grovbrød og langebrød ble stekt i de nye hertovnene for første gang. Heldigvis var resultatet vellykket – og vel så det.

Men den gamle hertovnen er på ingen måte pensjonert. På tross av sine vel 100 år jobber den fremdeles på spreng i bakeriet på Damsgård.

To klassikere som alltid har blitt stekt i hertovn:



Bergensk Grovbrød

Hvetemel, sammalt rugmel og fint rugmel.

Grovbrødet er en gammel favoritt. Sprø skorpe, saftig kromme og lang holdbarhet gjør grovbrød til et ideelt hverdagsbrød.



Bergensk Langebrød

Rug og hvetemel.

Det klassiske langebrødet stekes sammenskjøvet i hertovn, og har sprø skorpe og saftig, tett kromme. God holdbarhet.